

Ganz (s) schön Wild

VORSPEISEN

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOS WILDRAHMSÜPPCHEN

fein abgeschmeckt mit Preiselbeeren
und saftigen Hirschstückchen

12,- €

FELDSALAT

mit Speck und Kracherle

Als Vorspeise: 14,- €

Als Hauptgang: 19,- €

HAUPTGERICHTE

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

OFENFRISCHE GANS • BRUST & KEULE

mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelknödeln und glacierten Maronen

36,- €

🍄 VEGETARISCH

KÜRBIS-PILZ-STRUDEL

mit Preiselbeeren und Kräutersalat

26,- €

EDEL-GULASCH VOM HIRSCH

mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

29,- €

Schoko(-lade) macht glücklich

Auf dieser Seite finden Sie regelmäßig wechselnde Gerichte, bei denen unser Küchenchef und sein kreatives Team Schokolade in den verschiedensten Variationen mit einfließen lassen.

Erleben Sie, dass Kakao und Schokolade nicht immer süß sein müssen – lassen Sie sich überraschen.

VORSPEISEN

 VEGETARISCH

KÜRBIS-CURRY-CREMESÜPPCHEN

veredelt mit dunkler Schokolade oder mit Kürbisöl und -kernen

12,- €

HAUPTGERICHTE

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

RUMPSTEAK UNTER DER SCHOKOLADENKRUSTE

mit Röstkartoffeln und frischem Marktgemüse

37,- €

 VEGETARISCH

PILZ RISOTTO

verfeinert mit Schokolade und Preiselbeeren, dazu gegrilltes Gemüse
(auch ohne Schokolade möglich)

27,- €

LACHSFILET

in Schokoladen-Kardamom-Sahne, dazu Bandnudeln

27,- €

Sie suchen noch ein außergewöhnliches Geschenk für einen Genießer?

Dann verschenken Sie doch einen **Gutschein für ein romantisches 4- oder 6-Gang Schokoladen-Menü für 2 Personen.**

Sprechen Sie uns einfach an oder informieren Sie sich auf www.restaurantschoko.de.

Vorspeisen

 VEGETARISCH

KÄSECREMESÜPPCHEN

10,- €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHNECKENRAHMSÜPPCHEN

11,- €

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

in Kräuterbutter mit ofenfrischem Baguette, an einem Salatbukett

Als Vorspeise: 21,- €

Als Hauptgang: 29,- €

 VEGETARISCH

BUNTE BLATTSALATE

mit Joghurtdressing, einer hausgemachten Himbeer-Vinaigrette

oder klassisch mit Essig und Öl

7,50 €

Hauptgerichte

MEDAILLONS VOM KALB

an einer Champignon-Rahmsauce
und hausgemachten Spätzle, dazu feines Gemüse

28,- €

SÜDAMERIKANISCHES RUMPSTEAK

mit hausgemachter Kräuterbutter und einer Zwiebelsoße,
dazu knusprigen Bratkartoffeln

38,- €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

„TEUFLISCHES INTERMEZZO“

Das Herzstück vom Rinderfilet an einer feurigen Soße mit getrockneten Tomaten,
Oliven, Paprika und Pfefferkörnern, dazu Pommes Macaire und frisches Marktgemüse

40,- €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Hauchdünn geschlagenes Kalbfleisch goldbraun paniert mit gebratenem Kartoffelsalat,
klassisch garniert mit Kapern, Sardellen und einer Zitronenscheibe

30,- €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

ZANDERFILET AUF SPECK GEBRATEN

an mildem Rahmsauerkraut mit hausgemachten Schupfnudeln

31,- €

DUETT VON LACHS UND ZANDER

auf Tagliatelle in Hummerschaum

29,- €

Desserts

🌱 VEGAN

HAUSGEMACHTE SORBETS

Schokolade-Minze, Zitrone, Granatapfel

• enthält Alkohol •

je Kugel 5,- €

mit einem Schuss Sekt zzgl. 4,- € • mit einem Schuss Vodka zzgl. 5,- € • mit einem Schuss Gin zzgl. 5,- €

TRADITIONELLE SOLO-KUGEL

Schokolade, Vanille, Erdbeere

je Kugel 4,- €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

mit hausgemachtem Kokoseis

16,- €

• 56% aller Gäste, die dieses Dessert bestellt haben, bestellten auch einen Espresso dazu. :) •

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

VANILLEEIS

mit heißen Himbeeren und Sahne oder heißer Schokoladensoße und Sahne

11,- €

WEISSES SCHOKOLADEN-VANILLE-MOUSSE

im Glas, auf marinierten Früchten und Crunch

12,- €

...UND ZUM DESSERT

SCHOKOLADEN-WEIN

Scavi & Ray Al Cioccolata

• Feinster italienischer Rotwein verfeinert mit edler Schokolade •

0,1l 6,30 €